Rok IV. Lwów dnia 15. grudnia 1890. Nr. 6.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: St. Bayli.

Od Administracyi.

Zapraszamy naszych pp. Czytelników do odnowienia przedpłaty półrocznej, niemniej też prosimy zalegających z prenumeratą o wyrównanie zaległości.

Roczniki I. II. są do nabycia w cenie po 1 zł. 50, zaś rocznik III. po cenie 2 zł. w Administracyi „Gorzelnika“ plac Bernardyński l. 7.

Wyrób spirytusu z kukurydzy.

Kukurydza jest jednym z najpierwszych produktów na wyrób spirytusu oprócz kartofel, spirytus z kukurydzy produkują w krajach południowych nie tylko w gorzelniach rolniczych, lecz i w gorzelniach fabrycznych na wielką skalę, także w wielu gorzelniach na Podolu, na Bukowinie i w Rumunii. Kukurydza ma przed innymi gatunkami zboża tę zaletę, że daje brahę bardzo pożywną, a skutkiem obfitości ziarn w skrobię, daje ze wszystkich gatunków zboża najwyższy wydatek spirytusu, jest więc po kartoflach najpopłatniejszym produktem surowym na wyrób spirytusu.

Kukurydza ma średnio 60% skrobii i odleżała taka jak w handlu przychodzi zawiera 12 do 14% wilgoci. Stosunek wartościowy brahy ze 100 kilogr. kartofel a 100 kilogr. kukurydzy jest następujący *(Wittelshöfer)*:

W braże pozostaje części pożywnych:

	ze 100 klgr. kartofel kilogram:	ze 100 klgr. kukurydzy kilogram:
ciał azotowych	2.49	11.07
tłuszczu	0.29	6.62
ciał bezazot. wyciągowych	3.92	13.77

Jeśli się tedy na 100 litrów przestrzeni zaciera n. p. 90 kilogramów kartofli względnie 25 kilogramów kukurydzy, to wartość 100 litrów brahy przedstawia się jak następuje:

W 100 lit. brahy znajduje się:	kartofl. kilogr.	kukurydzianej kilogr.
ciał azotowych	2.24	2.75
tłuszczu	0.26	1.66
ciał wyciągowych bezazot.	3.53	3.45

Wartość pożywcza brahy kukurydzianej jest więc o wiele wyższą jak brahy kartoflanej.

Dawniejsze postępowanie przy przerobie kukurydzy na spirytus polegało na tem, że kukurydzę miałko zmieloną moczono najpierw w letniej wodzie czyli macerowano tę mąkę albo w zaciernej kadzi lub też przy wyrobie na większą skalę w osobnej kadzi maceracyjnej, poczem przy ruchu mięszadeł i szczelnym zamknięciu kadzi, gotowano bezpośrednią parą tak umoczoną i wodą rozprowadzoną mąkę do temperatury 70—75° R. stósownie do tego, jak twarda była kukurydza i jak miałko zmielona. — Stopień ugotowania poznawał praktyczny gorzelnik po zozklejeniu się krupek — i stósownie do tego przedłużał lub skrócał czas gotowania.

Ugotowana masa stała następnie dla lepszego rozklejenia się skrobii całą godzinę, poczem starano się ochłodzić ją szybko do temperatury 54—56° R., a gdzie to było trudnem, roztwarzano masę wodą zimną, potem dodawano słód suchy mielony i umoczony lub tylko mąkę słodową, lub też mleko słodu zielonego, i pozostawiano przy temperaturze końcowej 50—52° R. dwugodzinnemu cukrzeniu.

Aby otrzymać lepsze roztworzenie skrobii, dodawano zwłaszcza w gorzelniach fabrycznych do mąki podczas macerowania jej pewną ilość kwasu siarczanego rozcieńczonego, z czem robiono wiele szarlataneryi i różnych tajemniczych sposobów, aby zaś podczas prażenia kukurydzy mieć wolniejszy płyn, dodawano jakąś część słodu zaraz z rozpoczęciem gotowania.

Powyżej opisany sposób zacierania kukurydzy praktykował się z małemi odmianami aż do tych czasów, gdzie wprowadzono par-

niki Henzego, a z niemi system parowania pod wysokiem ciśnieniem. Parniki Henzego najpierw zaprowadzone do parowania kartofli, znalazły wkrótce zastósowanie także do parowania kukurydzy w całym ziarnie pod wysokiem ciśnieniem. Wtedy dopiero okazało się jak niedokładne było pierwej zacieranie kukurydzy w formie mąki, o wiele jeszcze było nawodnienie skrobii w porównaniu do postępowania z gotowaniem pod wysokiem ciśnieniem i że używanie kwasu siarczanego, który wywierał szkodliwy wpływ na jakość spirytusu i brahy, okazało się zbytecznem.

Postępowanie przy zacieraniu kukurydzy w całych ziarnach w parniku Henzego przy wysokiem ciśnieniu jest według najświeższych doświadczeń następujące:

Kukurydza aby się roztworzyła w całym ziarnie w parniku Henzego potrzebuje znacznej ilości wody a to z tego powodu, że kukurydza, jak w ogóle wszystkie zboża, ma w sobie tak mały procent wilgoci w porównaniu do kartofel, że rozklejenie skrobii tylko w obecności wielkiej ilości wody jest możliwem.

Według doświadczeń potrzeba na każdy cetnar metryczny 120 do 160 litrów, średnio 140 litrów wody. Ta różnica w ilości potrzebnej wody zależy od tego, czy przypływająca do parnika para mniej lub więcej się ochładza i skrapla, czy kukurydza jest więcej lub mniej suchą i twardą, czy ma przełom mączny, czy też szklisty, według tego bowiem potrzeba zastósować się z ilością wody.

Najważniejszym warunkiem udania się operacyi parowania jest, by kukurydzę podczas gotowania jej w wodzie utrzymać w ciągłym ruchu, aby pod żadnym warunkiem nie dać się jej osiąść w liju lub w konusie parnika.

Aby celu tego osiągnąć, konstruowano w parniku rozmaite systemy rozprowadzenia rur parowych, zastósowywano mieszadła ruchome — okazało się wreszcie że w parniku lijowatym (Paukszowskim) wystarczy aby przypływ pary był od samego spodu i aby wtedy para była silna i przypływ jej ostry:

W praktyce postępuje się jak następuje:

Na każde 100 kilogr. kukurydzy daje się najpierw do Henzego 140 litrów wody, puszcza silny prąd pary od spodu, a gdy woda kłębuje, sypie się wolno i nie od razu, lecz jednym promieniem kukurydzę. Podczas gotowania kukurydzy z wodą zamyka się właz górny parnika a zostawia się wentyl lub kurek powietrzny otwarty, kukurydza gotuje się więc w wodzie przy otwartym dmuchającym wentylu przez $1^1/_2$ godziny, przyczem trzeba baczyć aby utrzymać prężenie pary do $2^1/_2$ atmosfer, właśnie dla tego

*

aby kukurydza gotując się w wodzie wirowała w niej i nie oblęgła się. Po upływie tego czasu zamyka się wentel powietrzny i paruje dalej jeszcze $^1/_2$ godziny przy ciśnieniu 3 do $3^1/_2$ atmosfer.

Przy każdym parniku do kukurydzy jest zwykle mały otwór zamykany u spodu, dla wzięcia próby — bierze się tedy próbę najlepiej na płaską deszczółkę — a gdy okaże się, że masa jest dobrze rozgotowana, że ziarna są zupełnie rozklejone i przesiąknięte, że nie ma już nic twardych ziarn, że łupina odstaje już zupełnie od jądra — wtedy kukurydza jest uparowana.

Uparowaną kukurydzę wydmuchuje się zaraz podobnie jak to z kartoflami się robi — do kadzi zaciernej, tu tylko to trzeba przestrzegać, żeby klucz kurka czy też wentyla wydmuchującego miał ostre kanty aby podczas wytłaczania ziarna ugotowanej kukurydzy przeciskały się ostrym kantem i przezto rozpadały się w szczątki.

Podany powyżej sposób gotowania kukurydzy nie może być zawsze i w każdym razie tak ściśle zachowany, mogą bowiem zachodzić okoliczności i przeszkody zmuszające do zmiany jakowej jest on więc raczej zasadą, — a reszta zależy od sprytu i rozumienia rzeczy gorzelnika, kiedy i dlaczego od tego postępowania odstąpić należy. Dodać jeszcze wypada, że wydmuchując masę do zacierni należy kurek lub wentyl, którym się wydmuchuje utrzymywać w ciągłym ruchu t. j. ciągle niem obracać, aby uniknąć zatkania się i zastygnięcia masy w ciasnym otworze kurka.

Dalsze postępowanie jest takie same jak z zaciorem kartoflanym, wydmuchaną masę zchłódza się do temperatury słodu — dodaje mleko słodowe i pozostawia przy temperaturze 48° R. do scukrzenia.

Co do ilości słodu potrzebnego do cukrzenia kukurydzy, to w praktyce przyjętem jest, że jeden cetn. metr. kukurydzy co do skrobii równa się trzem cetn. metr. kartofli, a licząc 5 klgr. słodu zielonego wraz z drożdżami na każde 100 kilogr. kartofli, wypada że na każde sto kilogr. kukurydzy potrzeba jest 15 kilogr słodu zielonego 10 kilogr. zboża słodowego.

Co do przebiegu fermentacyi, to przyjętem jest, że najodpowiedniej jest zwłaszcza przy fermentacyi 72 godzinnej, zacierać na każde 100 litrów przestrzeni fermentacyjnej 25 klgr. kukurydzy, przy krótszej fermentacyi 20 kilogr. Fermentacya zacierów kukurydzianych jest bardzo łatwa na oko i prawidłowa, nie podnosi się wyżej jak parę centymetrów i mimo że zaciory kukurydziane okazują 18 do 20% cukru, jest płyn cały wodnisty, przez co tworzący się gaz węglowy uchodzi lekko i spokojnie.

Fermentacye ustawia się zależnie od miejscowych stosunków kadkami o 1^0 do 2^0 R.. wyżej jak zaciorów kartoflanych.

Co do odfermentowania, to zaciory kukurydziane okazują bardzo niskie zfermentowanie bo 0, i nawet niżej $0^0/_0$, pochodzi to ztąd, że stosunek ciał zdolnych do fermentacyi do ciał niezdolnych do fermentacyi czyli tak zwany współczynnik fermentacyi jest niższy w zaciorach kukurydzianych jak w kartoflanych.

Często zdarza się, że kukurydzę zaciera się jako dodatek do kartofel, zwłaszcza gdy te ostatnie nieurodzą się i brak jest produktów, wtedy najodpowiedniej jest jeżeli się rozchodzi o 2 do 3 cetnary kukurydzy dziennie. mieć osobny parniczek Henzego pojemności takiej by na każde 100 kilo kukurydzy 200 litrów wy padło.

Jeżeli się rozchodzi o większą ilość zatarcia kukurydzy to najlepiej jest robić osobny zaciór z niej w parniku i jeżeli n. p. robi się dziennie 2 zaciory, zrobić najpierw zaciór kartoflany ten schłodzony rozpuścić w obydwie kadzie fermentacyjne po połowie następnie zrobić zaciór kukurydziany i po schłodzeniu go podopełniać niem obie kadzie.

W niektórych razach praktyczniej jest wypędzić najpierw wszystkie kartofle, a potem resztę kampanii przerabiać kukurydzę.

K. H.

Z praktyki.

Przechowanie słodu zielonego mielonego.

W gorzelni zdarza się często, że, czy to z podziału czasu i roboty, czy też z powodu jakiej przeszkody zwłaszcza przy motorze konnym kieratowym, że słód zielony miele się pierwej jak go potrzeba czy to drożdzy czy też do zacioru i to czasem na kilka godzin pierwej. Można często widzieć w gorzelni taki słód, wyglądający jak ciasto, rozścielony na podłodze wątpliwej czystości w lokalu także nie przedstawiającym wielkiej czystości.

Jest rzeczą bardzo naturalną, że tak konserwowany słód nie naprawia się lecz psuje i to w wysokim stopniu, zwłaszcza jeżeli lokal jest ciepły, musi nastąpić wkrótce rozkład, zakwaszenie i mnożenie się różnych bakteryi.

Wiem przykłady gdzie gorzelnik nie mógł znaleść powodu zakwaszenia się drożdży, słód wyrabiał dobry i wszystkie operacye wykonywał należycie, tymczasem cały błąd leżał w tym, że słód był gnieciony wieczór na jutro rano na hołowicę by ją módz

wcześniej zrobić zanim konie przyjdą do kieratu i skwaśniał tymczasem.

Najlepszy sposób przechowania mielonego zielonego słodu jest zamoczyć go w zimnej wodzie zaraz, która jednak nie może mieć więcej jak 10° R. gdyż użycie cieplejszej wody może spowodować rozkład w słodzie. Wody niepotrzeba dać dużo byle tylko była zimna. — Ciasto takie słodowe rozpuści się w wodzie i można tak dobrze robić z niego hołowicę jak do zacioru go użyć bez obawy żeby się zepsuło. *Praktyk.*

Jakie środki mogą sprowadzić stałe polepszenie stosunkow obecnie upadłego przemysłu spirytusowego?

Wykład p. Wilhelma Leipzigera na międzynarodowym kongresie rolniczo-lasowym w Wiedniu w r. 1890.

(Dokończenie).

Pochodzi to naturalnie z tego jedynie, że Niemcy z całej swej ogólnej produkcyi 3,200.000 hekt., 75% po stosunkowo wysokich cenach w kraju zbywają i przez to sobie wyrabiają możność konkurencyi, by resztę 25% wyprowadzać po tańszych cenach na targ światowy, ewentualnie oddawać na cele przemysłowe.

Cena 75 procent kontyngentu niemieckiego wynosi 23 złr. 37 ct., zaś 25 procent nadkontyngentu 12 złr. 37 ct.; podczas gdy ogólna produkcya austro-węgierska zostaje spieniężoną tylko po cenie 12·50 do 13 złr.

Sądzę, że nie można przedstawić więcej drastyczny, jasny i w oczy bijący obraz smutnego stanu naszego przemysłu, jak przeciwstawiając i porównując spieniężenie naszej produkcyi a niemieckiej.

A przecież moglibyśmy byli mieć te same korzyści i widzieć rozkwit naszego przemysłu, — moglibyśmy byli zapobiedz tym wielkim stratom, jakie nasz przemysł doznał, gdyby swego czasu był ustanowiony odpowiedni kontyngent, ewentualnie gdybyśmy obecnie wszelkiemi siłami do tego dążyli, aby zmniejszyć teraźniejszą ilość kontyngentu i tylko odpowiednią ilość tegoż wnieść do konsumcyi.

W wielu kołach naszej produkcyi spirytusowej egzystuje zapatrywanie, jakoby zmniejszenie kontyngentu było równoznaczące ze zmniejszeniem **produkcyi**, i że **zmniejszony kon-**

tyngent oznaczałby stratę. Uważam to jednak za całkiem niewłaściwe i fałszywe pojęcie tak ze strony przemysłowej, jakoteż z zapatrywania produkcyi rolniczej. Nie słyszałem jeszcze nigdy od tych, którzy stanowczo są przeciwni zmniejszeniu kontyngentu, takich uzasadnień, któreby odpowiadały rzeczywistym stosunkom, i któreby mogły wytrzymać gruntowną krytykę liczb. Zwykłe zarzuty, że rolnictwo poniosłoby stratę ze zmniejszenia kontyngentu, są, że nie mogłoby swe produkta wyrobić, nie miałoby dość brahy dla inwentarza i nawozu, — są według mego zapatrywania nietylko całkiem niesłuszne, lecz rzecz ta ma się w tym wypadku całkiem przeciwnie.

Odpowiedni kontyngent nie przyniósłby rolnictwu zmniejszenia produkcyi, przeciwnie zwiększenie.

Przy cenach, jakieśmy mieli w ostatnich dwóch latach, nie mogła egzystować żadna gałąź przemysłu spirytusowego i wiele egzystencyi zostało zrujnowanych.

Przedstawmy sobie, w jaki sposób dotychczas właściciel gorzelni rolniczej spieniężał swój spirytus, i wykażmy przez przykład, jakby on go mógł spieniężyć przy odpowiednim kontyngencie.

Dajmy na to, posiada ktoś gorzelnię o rocznym kontyngencie 1.400 hekt., on otrzymuje za to dziś za hektoliter:

w gorzelni po 10·50 złr. . . .	14.700 złr.
bonifikacyi po 3 złr.	4.200 „
razem . . .	18.900 złr.

Gdyby zaś wskutek 25 % redukcyi kontyngentu, wyrobił tylko 1.050 hektolitrów i te po cenie 18 złr. spieniężył, to otrzyma:

za 1.050 hekt. po 18 złr. . . .	18.900 złr.
bonifikacyi po 3 złr.	3 150 „
razem . . .	22.050 złr.
za 350 hekt., które wyrobi, jako nadkontyngentowe, otrzyma, licząc tylko po 9 złr. . . .	3.150 złr.
bonifikacya po 1 złr.	350 „
razem . . .	25.500 złr.

otrzymuje się więc przy tej samej wysokości ogólnej produkcyi, ale przy redukcyi kontyngentu, o 6.650 złr. więcej, jak przy dzisiejszym kontyngencie.

Liczby przecież wszystko dowodzą, a nie można twierdzić, by postawiona cena 18 złr. za spirytus kontyngentowy była za wysoko wziętą; jest to cena, którą podczas poprzednich stosunków, nimeśmy otrzymali nowy system opodatkowania, można była nazwać za niską. Również nie można zrobić zarzutu, że ta cena, która jednakowoż według okoliczności daje skromny pożytek producentowi, tak sztucznie jest podwyższoną, by nad miarę obciążała konsumenta, widzę ale wszelakoż jedyny środek do ratowania przemysłu spirytusowego, jak starałem się dowieść w powyższych wyłuszczeniach, w redukcyi kontyngentu.

Sądzę też, że z tem się zgadza większość przemysłowców spirytusowych, lecz nie przyszło dotychczas, nad czem boleć należy, do jednolitego postanowienia w tej mierze, z tego powodu, że prawie każden pojedyńczy chciałby zatrzymać swój kontyngent, ale by go drugim zmniejszono. Nad tem zapatrywaniem trzeba mocno ubolewać i ono też sprowadziło te ogromne straty, przez które ucierpiały przemysł spirytusowy i rolnictwo. Gdy się więc nie ruszymy do wspólnego działania i nie postanowimy, że zmniejszenie kontyngentu wyjdzie na dobre całemu przemysłowi i w całym przemyśle ma być przeprowadzone, gdyby zaś i nadal staliśmy przeciwko sobie nieprzyjaźnie, tak, że jeden drugiego odsądzałby od racyi bytu i w temby swój ratunek widział, by przez osłabienie jednej kategoryi przemysłu gorzelniczego, druga miałaby być wzmocnioną, to wtedy nigdy nie dojdziemy do celu.

O tem, jak sądzę, będę miał sposobność pomówić w ustnej dyskusyi i przedstawię dalsze wywody w tej mierze dlatego, gdyżby to przekroczyło zakres mego dzisiejszego zadania.

Konsumcya kampanii 1889/90 będzie wynosiła w Austro-Węgrzech 1,618.000 hektolitrów, i jeśliby ustawa miała skutecznie podziałać, musi być kontyngent na tę ilość zmniejszony. Gdyby zaś chciano wciągnąć też do kontyngentu spirytus służący do bezpłatnego użycia, toby się kontyngent

powiększył około	150.000	hekt.
tak że wynosiłby	1,768.000	„
w porównaniu do obecnego	1,878.000	„
zmniejszyłby się o	110.000	hekt.

Zostawałoby wtedy jeszcze do rozwiązania zadanie, usunąć dawne zapasy spirytusu kontyngentowego. Na to byłoby dwa sposoby: albo za pomocą osobnej premii eksportowej wysłać te zapasy za granicę, lub też zmniejszyć kontyngent o tę ilość zapa-

sów. Pierwszy sposób zdawałby się na pierwszy rzut oka jako dogodniejszy, gdyż nieuszczuplałby wyrobu kontyngentu. Według mego zdania jednak, jest mniej pomyślny, którego skutków trudno przewidzieć. Miałby on najpierw to złe za sobą, że państwo musi ponosić ofiarę, która według okoliczności wynosi miliony, powtóre zachodzi pytanie, czy pomimo tej ofiary eksport się uda. Kraje konsumujące prawdopodobnie powstałyby przeciw temu i podwyższyłyby, jak to przed dwoma laty we Francyi się stało, cła wchodowe, by skuteczność premii eksportowej sparaliżować. Również i kraje produkujące, które obecnie z nami konkurują, nie patrzałyby spokojnie na taki forsowny eksport, mogłyby przedsięwziąć środki, którebу do tego doprowadziły, że zniszczyłyby nasze zamiary ratowania przemysłu, pomimo wielkich ofiar państwa. Drugi sposób zdaje mnie się jako niezawodny, pewnie działający, niezawisły od żadnych zagranicznych przeciwśrodków (represaliów), niewymagający żadnych ofiar pieniężnych państwa, i jako jedynie zbawienny dla gospodarstw krajowych. Ba, nawet dalej idę, że możnaby może tymczasowo odstąpić od redukcyi ustanowionego kontyngentu 1,878.000 hekt., chociażbym sobie tego życzył, gdyby przyszłoroczny tylko kontyngent zmniejszyć o tę ilość zapasów, które się znajdują w monarchii na dniu 1 września 1890 w granicach i składach wolnych.

W tym wypadku zostałaby już znacznie ilość kontyngentowego spirytusu zmniejszoną, dawne zapasy nie ciężyłyby na cenie i zostałaby do użytku tylko ustanowiona ilość kontyngentowa 1,878.000 hekt., i przypuszczając, że spirytus bez opłaty zostaje wciągnięty do kontyngentu, byłby ogólny nadmiar kontyngentu,

jak wyżej wykazano	110.000	hektol.
odjąwszy od tego na osuszkę około	30.000	„
pozostałoby do rozporządzenia w całej monarchii	80.000	hektol.

kontyngentu, wprawdzie i to niepowinnoby być, gdyż niepowinny zostawać zapasy spirytusu kontyngentowego, przeciwnie tegoż powinno zabraknąć, jednakowoż możnaby to zaznaczyć, jako znakomity zwrot na lepsze.

Następnie wypadałoby zmienić postanowienie ustawy spirytusowej, która fundusz premii eksportowej ustanawia na stałą kwotę 1,000.000 złr., przezco premię eksportową czyni niejednostajną, chwiejną i niepewną. Nie ma nic zgubniejszego dla rozwoju obrotu, jak kalkulowanie nieznanemi danemi, i prędzej zgodziłbym się na to, by zmniejszyć premię eksportową z 5 złr. na 4 złr., lecz by te 4 złr. wypłacać bezwarunkowo.

Zresztą miałbym prawo myśleć, że z punktu widzenia państwowo-finansowego można bez obawy zatrzymać i wypłacać 5 złr. premii eksportowej, bo tu się może rozchodzić jedynie w najgorszym wypadku o większy wydatek w kwocie pół miliona na monarchię austro-węgierską, co przy ogólnym dochodzie 58 milionów nie byłoby tak bardzo uciążliwem.

Również byłoby do żądania zniesienie wolnego odpędzania i podwyższenia opłaty ryczałtowej, w gorzelniach kociołkowych mianowicie od produktów mącznych.

Zestawiam tedy w całości, że do ratowania podupadłego przemysłu spirytusowego w Austro-Węgrzech należałoby użyć następujących środków:

1) Usunięcie znajdujących się z 1 września 1890 dawnych zapasów w ten sposób, by kontyngent został zmniejszony o taką ilość, jaką wynoszą znajdujące się zapasy.
2) Wciągnięcie do kontyngentu spirytusu używanego na cele przemysłowe.
3) Zniesienie wolnego odpędu.
4) Zmianę §. 32 ustawy przez podwyższenie opłaty w gorzelniach kociołkowych, mianowicie od pędzenia produktów mącznych.
5) Stały fundusz na premie eksportowe powinien odpaść.

Gdy Panowie przyjmiecie moje wnioski, to upraszam, byście je przedstawili jako żądania w podaniach do Jego Excelencyi c. k. austr. Ministra skarbu i król węg. Ministra skarbu, ażeby zaproponowane zmiany ustawy zostały, po zwołaniu obydwóch Rad państwa, omówione i przeprowadzone. Następnie potrzebaby wybrać komitet egzekutywny i powierzyć temuż, by podania osobiście wręczyli obydwom panom ministrom i by przedsięwzięli zresztą środki do przyprowadzenia do skutku żądań.

Byłyby jeszcze niektóre zarządzenia bardzo pożądane, które nie wymagają zmiany ustawy, lecz tylko niektórych przepisów wykonawczych, jako to:

Odpadnięcie kaucyi transportowej, kaucyi eksportowej i inny sposób rachunkowości, i postawiłbym wniosek, by wkrótce, gdy zmiany ustawy zostaną przeprowadzone, prosić oba rządy o zwołanie wspólnej ankiety, celem zaprowadzenia niektórych zmian w przepisach wykonawczych.

W sprawie importu ziemniaków rosyjskich do Galicyi.

W roku 1889 wniósł komitet Towarzystwa gospodarskiego lwowskiego petycyę do ministerstwa handlu w sprawie zakazu importu rosyjskich ziemniaków do Galicyi, a równocześnie petycyę do Sejmu, żądającą poparcia tej sprawy ze strony reprezentacyi kraju.

W załatwieniu tej petycyi uchwalił Sejm na wniosek komisyi gospodarstwa krajowego wezwać rząd:

a) ażeby wzbronił, jak najrychlej importu ziemniaków rosyjskich do Austryi:

b) ażeby zarządził, by przy imporcie niemieckich ziemniaków do Austryi w urzędach cłowych w Mysłowicach, Oświęcimiu, Dziedzicach, Boguminie, Jaegerndorfie, Ziegenhalsie, żądano wykazania świadectwami pochodzenia tego artykułu;

c) ażeby nie dozwolono kolejom, przez państwo koncesyonowanym, zaprowadzenia względnie zastosowywania taryf, protegujących import zagranicznych produktów do Austryi, a krzywdzących krajowe wyroby i produkta przez wysokie taryfy kolejowe.

Na powyższą uchwałę sejmową nadeszła obecnie odpowiedź rządu. Pan Minister handlu, w porozumieniu z p. ministrem rolnictwa, oznajmił mianowicie, że przeciw wzbronieniu importu rosyjskich ziemniaków przemawiają w pierwszym rzędzie same stosunki ekonomiczne Galicyi, ponieważ wskutek podrożenia ziemniaków, któreby z tego powodu nastąpiło, położenie uboższych klas tutejszej ludności stałoby się tak dotkliwem, że sztuczne podniesienie cen tego głównego artykułu żywności nie można uważać jako wskazane.

Zostające zaś w ścisłym związku z zakazem importu rosyjskich ziemniaków żądanie, by domagano się przy wprowadzeniu z Niemiec ziemniaków, wykazania świadectwami niemieckiego pochodzenia tychże, okazuje się wobc nieuwzględnienia pierwszego ustępu uchwały sejmowej — zdaniem rządu — jako bezprzed miotowe.

Co do dalszego żądania, aby rząd wpłynął na dotyczące zarządy kolejowe w kierunku ustanawiania tańszych taryf kolejowych dla przewozu galicyjskich ziemniaków, to żądaniu temu, według pisma ministerstwa, stało zię zadość, a będącym jeszcze w toku odnośnym rokowaniom poświęca p. minister handlu baczną uwagę.

Rozmaitości.

Drzwi w lodowniach. Wiadomo jest jak szkodliwem jest w ciepłej porze roku otwieranie drzwi do lodowni choćby tylko na krótki czas, chociaż jest to nieuniknione. Drzwi zwykłe umocowane na zawiasach nieodpowiadają tutaj zupełnie zadaniu aby powstrzymać przypływ ciepłego powietrza z zewnątrz. Zaraz z otwarciem drzwi takich wciska się powietrze gwałtownie do lodowni, zwłaszcza, że dla wygodnego przejścia musi się je całe otworzyć gdyż uchylenie tylko takich drzwi nie jest dostateczne, wprowadza się przeto prąd ciepłego powie rza na wewnątrz, podczas gdy zimne powietrze uchodzące na zewnątrz skrapla się na ścianach i drzwiach i robi wilgoć w lodowni.

Z tych powodów koniecznem jest obmyśleć inny sposób dostania się do lodowni.

Najlepsze są drzwi odsuwane, które nie chodzą na zawiasach lecz rozsuwają się w dwóch połówkach na bok i suwają się w listwach. Takiemi drzwiami nie powstaje otwierając a raczej rozsuwając je na boki otwór taki ukośny jak drzwiami zwykłemi, lecz tylko tworzy się równa szpara o tyle szeroka by można nią przejść, wtedy redukuje się ów niekorzystny przeciąg powietrza do minimum, przyczem środkowa oziębiona strona drzwi, nie obraca się na zewnątrz, nie ogrzewa się, nie powstaje skraplanie i nie ma tyle wilgoci.

Robiąc takie rozsuwane drzwi do lodowni potrzeba jednak baczyć, aby one szczelnie w listwach się przesuwały, w środku zaś gdzie obie połówki się schodzą muszą być także listwy i uszczelnie nie szpary.

Przemysł spirytusowy w drugim roku kontyngentowym. Pan Albert Huttner omawia w *Oesterr.-ungar. Brennerei Zeitung* wyniki przemysłu spirytusowego w drugim roku kontyngentowym. W wywodzie tym znajdujemy następujące daty:

W Austryi wyrobiono w drugim roku kontyngentowym t. j. od dnia 1. września 1889 do 31. sierpnia 1890 w gorzelniach podlegających opłacie konsumcyjnej 1.034.565 hektolitrów, do tego przychodzą urzędownie wykazane zapasy pozostałe z 1. wrześniem 1889 265.672 hektolitrów, następnie wprowadzone z Węgier do austryackich składów wolnych i rafineryi 30.944 hektolitrów, przeto wynosił zapas rozporządzalny w Austryi w drugim roku kontyngentowym 1,331.181 hektolitrów. Wyprowadzono zaś: 1) za opłatą podatku 882 211 hektol. — 2) pod zastrzeżeniem opłaty podatku: *a*) do składów wolnych i jako takich uważanych rafineryi na Węgrzech 10.617 hektol. *b*) do wywozu za linię cłową 139.680 hektol i *c*) na cele przemysłowe i na denaturowanie 95.129 hektol., ogółem wyprowadzono 1.127.638 hekt. a pozostały zapas z 1. września 1890 powinien był wynosić 203.543 hektol. Gdy jednak osuszkę w rafineryach i podczas przewozu na podstawie zeszłorocznych doświadczeń przynajmniej na 30.000 hektol. przypuszczać można, to przyjąć trzeba w przybliżeniu pozostały zapas z 1. września 1890 na 173.543 hektol.

Porównując pojedyncze pozycye drugiego roku kontyngentowego z pozycyami roku poprzedniego okazują się w austryackiej części państwa następujące wyniki. Produkcya była mniejszą o 12.051 hektolitrów, na konsumcyę opłacono o 251.527 hektol. więcej, export wynosił o 70.852 hektol. więcej a na cele przemysłowe i do denaturowania użyto 12.396 hektol.

więcej jak w pierwszym roku kontyngentowym, ogółem spotrzebowano więcej spirytusu (pomimo zmniejszonej produkcyi 12.051 hektol.) o 341.157 hekt. Pozostałość z 1. września 1890 była mniejszą od takiejże pozostałości r. 1889 o 92.128 hektol. i została już prawdopodobnie w miesiącach wrześniu i październiku spotrzebowaną

Ogółem spotrzebowano w tym drugim roku spirytusu kontyngentowego 929 367 hektol zaś nadkontyngentowego 198.271 razem więc 1,127.638 hektoł — gdy porównamy tę cyfrę z cyfrą wyrobionego spirytusu 1,034.565 hektol, to okaże się że spotrzebowano o 93.073 hektol. więcej jak wyrobiono. Z tego pokryto 30 944 hektol. wprowadzeniem z Węgier, resztę zaś 62.128 hektol. z dawnych zapasów. Produkcya w Węgrzech wynosiła 860.615 (więcej o 20.312) hektol.. konsumcya 668.902 (więcej 149.704) hektol., a na cele przemysłowe i denaturowania użyto 52.901 (więcej o 6.087) hektl. więc przy zwyższonej produkcyi 20.312 hektol. powiększył się zbyt w spirytusu w Translitawii o 256.559 hektol.

Kontyngent wyznaczony dla Cislitawii wynosi 997.458 hektol. z którego najwyżej 903.918 hektol. wyprodukowano, przeto niewyrobiono przynajmniej 93.540 hektol. spirytusu kontyngentowego. Produkcyę zaś spirytusu nadkontyngentowego można obliczyć, z uwzględnieniem wprowadzonych z Węgier 5.495 hektol., na 136.143 hektol. Gdy porównamy z tą cyfrą całość zużytego w Austryi spirytusu nadkontyngentowego 198.271 hektol. to okazuje się, że 62.128 hektol zostało użytych ze starych zapasów; po potrąceniu ilości przypadającej na osuszkę.

W pomienionym artykule przychodzi autor do wniosku, że i w drugim roku kontyngentowym znaczna ilość spirytusu kontyngentowego nie została wyrobioną, co dowodzi, że wiele gorzelń rolniczych nie było w ruchu. Ponieważ w drugim roku kontyngentowym, pomimo pomyślnego zbioru kartofel w Czechach i Galicyi cały kontyngent nie został wyrobiony; więc niepodlega wątpliwości, że i w trzecim roku kontyngentowym z powodu niepomyślnego zbioru kartofel w Czechach i na Szląsku znaczna ilość kontyngentu nie zostanie wyrobioną w gorzelniach rolniczych. Z wielu stron projektowana i żądana redukcya kontyngentu dokonała się w Austryi sama przez się a ponieważ i dawne zapasy w trzecim roku kontyngentowym w całości zostaną zużyte, przeto zachodzi obawa, że wyrabiany w Austryi kontyngent nie pokryje potrzebnej ilości na konsumcyę.

W Odessie kompania kapitalistów francuskich otwiera na przedmieściu zwanem Peresep, wielką gorzelnię mającą wyrobić rocznie od 10 do 15 milionów stopni czyli 100 do 150 tysięcy wiader bezwodnego spirytusu. Fabryka ta ma oddziały, jeden dla zboża, drugi dla melasy i miała być otwartą pierwszych dni tego miesiąca.

Wielką defraudacyę cłową spirytusu odkryto w Hamburgu, dotychczasowe dochodzenia nie wykazały jeszcze rzeczywistych sprawców i wspólników, którzy nieoclony spirytus wagonami szutrowemi za linię cłową przemycali. Władze cłowe niemieckie podniosły nagrodę wyznaczoną pierwotnie za uchwycenie sprawców z 1000 na 10.000 marek. Dochodzenie co do ilości przemyconego spirytusu wykazały, że rozmiary defraudacyi były o wiele większe jak przypuszczano, gdyż w czasie od 3. kwietnia 1889 do 26. marca 1890 przeprowadzono 525 beczek nieoclonego spirytusu, z których na Berlin 229 beczek przypada.

Wyrób wódki w Galicyi. W miesiącu sierpniu było w ruchu 5 gorzelń a wyrobiono 22.608 stopni alkoholu. z tych 1 gorzelnia w powiecie skarbowym kołomyjskim wyrobiła 20.600 stopni a 1 w krakowskim 2.000 stopni. W powiecie skarbowym stanisławowskim były w ruchu 3 gorzelnie, wyrób spirytusu z dwóch gorzelń podano w wykazie za miesiąc lipiec, zaś w trzeciej gorzelni kociołkowej podlegającej opłacie produkcyjnej wyrobiono 8 stopni alkoholu z odpadków miodowych.

W miesiącu wrześniu było w ruchu 74 gorzelń i wyprodukowano 1,061.146 do wyrobu oznajmionych stopni alkoholu. Najwięcej gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym brodzkim i wyprodukowano 182.510 stopni alkoholu. następnie w przemyskim 14 (369.151), tarnopolskim 11 (154.760), rzeszowskim 11 (81.300), samborskim 9 (96.940), stanisławowskim 3 (63.385), kołomyjskim 3 (55.300), sanockim 2 (35.400), tarnowskim 2 (20.400), krakowskim 1 (2000).

W miesiącn październiku było w ruchu 288 gorzelń i wyrobiono 3,789.855 do wyrobu oznajmionych stopni alkoholu. Największa ilość gorzelń było w ruchu w powiecie skarbowym brodzkim 73 i wyrobiono 1,030.350 stopni, następnie tarnopolskim 54 (1,005.700), przemyskim 39 (488.775), rzeszowskim 34 (336.310), stanisławowskim 18 (219.432), sanockim 15 (171.234), tarnowskim 14 (78.675), samborskim 12 (140.079), kołomyjskim 11 (176.300), krakowskim 11 (67.760), lwowskim 6 (69.540), nowosądeckim 1 (700).

Sprawy Towarzystwa.

W przyszłym numerze „Gorzelnika“ podamy tak jak w każdym roku, spis członków, z podaniem miejsca pobytu każdego członka.

Uprasza się przeto wszystkich, którzy zmienili w tym roku miejsce pobytu donieść o tem kartą koresp. do Zarządu w Siebieczowie p. Ostrów koło Sokala.

Prosimy również szanownych kolegów o rychłe nadesłanie odpowiedzi na podane w poprzednim numerze pytania i o nadedesłanie rocznych wkładek. *Zarząd Tow. Gorzelników pol.*

L. 51.602.

KONKURS.

Dnia 1. stycznia 1891 będzie obsadzoną posada gorzelnika w krajowej wzorowej gorzelni w Dublanach. na czas bieżącej kampanii t. j. do końca kwietnia 1891.

Ubiegający się o tę posadę, z którą połączone jest przy wolnem pomieszkaniu o jednym pokoju wynagrodzenie miesięczne po 100 zł. w. a. przez czas trwania kampanii, winni najpóźniej do dnia 25. grudnia 1890 wnieść wprost do Wydziału krajowego podanie, poparte:

a) świadectwem z ukończenej szkoły średniej;
b) świadectwem z ukończonej szkoły gorzelniczej;
c) świadectwami udowadniającemi, że starający się w zawodzie gorzelniczym praktycznie pracował;
d) metryką chrztu i świadectwem moralności.

Z Rady Wydz. kraj. Król. Galicyi i Lodomeryi z W. Ks. Krakowskiem.

We Lwowie dnia 5. grudnia 1890.

Ogłoszenie dzieł fachowych.

U wydawcy p. Ludwika Tertila, emerytowanego nadkomisarza c. k. straży skarbowej w Tarnopolu, znajdują się na składzie następujące dzieła fachowe:

a) *Zbiór przepisów i rozporządzeń do ustawy gorzelnianej dodatkowo wydanych* (w języku tym samym, w którym wydane zostały), — cena jednego egzemplarza wraz z portem pocztowem 1 złr. 30 ct.

b) *Zarys chemii w zastosowaniu do fabrykacyi cukru, piwa, wódki i octu tudzież destylacyi nafty,* — cena jednego egzemplarza wraz z portem pocztowem 1 złr. 20 ct.

Zalecając te obydwa dzieła, jako bardzo praktyczne i pożądane dla pp. Przedsiębiorców i Kierowników gorzelń, niemniej też dla pp. Inspektorów i Kontrolorów gorzelń i dla Kandydatów na te posady, dodajemy, że obydwa wyżej podane dzieła w Redakcyi „Gorzelnika“ są do przeglądnięcia.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.